BRASTEMP

100%

Manual do Consumidor

BRASTEMP ATIVE! SMART COOK

Smart Cook

Receitas e Dicas

Manual de Instruções

BRASTEMP 100%

Smart Cook

O fogão que pensa e cozinha por você

O **Brastemp Ative Smart Cook** é o primeiro fogão do Brasil que se conecta com dispositivos móveis.

Com a inteligência do Smart Cook, ele permite programar a rotina e escolher receitas de qualquer lugar diretamente no smartphone ou tablet. É a receita que você quer, do celular direto para a mesa o ano todo!

BRASTEMP
100%
Do celular direto para sua mesa:
Seu novo Brastemp Ative se conecta diretamente com o aplicativo **Brastemp Club**.
Seu fogão e seu celular estarão conectados à mesma rede sem fio
1 Você pode navegar pelo conteúdo do seu aplicativo **Brastemp Club**, procurar e escolher as receitas do dia ou até mesmo da semana;
2 Após baixar as receitas do celular para o fogão, você também poderá acompanhar o passo a passo na tela ou programar as receitas automáticas do forno elétrico;
3 Uma vez iniciada a receita, não precisa mais se preocupar. Você receberá notificações sobre cada etapa de assamento diretamente no smartphone ou tablet.

BRASTEMP 100%

Ele cozinha sozinho, mas também te ensina a cozinhar!

Faz por você!

Algumas das suas receitas são automáticas. Basta escolher sua preferida e colocar o alimento no forno elétrico. Seu fogão programará automaticamente o tempo, a temperatura e os modos de assamento. E, é claro, você será avisado via aplicativo sobre cada etapa da sua receita, sem precisar se preocupar.

Preaquecimento finalizado. Hora de colocar o prato no forno.

Etapa Gratinar concluída.

Fim do preparo. Prontinho para servir.

Faz com você!

Cozinhar nunca foi tão fácil. Um passo a passo completo é exibido na tela do seu Brastemp Ative para ajudar em cada detalhe da receita, desde a montagem até a hora servir.

Quais utensílios usar.

Todas as quantidades e formas de preparo.

Tempos e temperaturas de assamento ou preparo.

Receitas e Dicas

Jantar com os amigos

Receber os amigos em casa exige um cardápio leve sem deixar de ser interessante. Dê preferência aos pratos finger food, que dispensam o uso de talheres.

Entrada

Enquanto você prepara o prato principal, os Petiscos de Parmesão combinam com qualquer drink na entrada. Procure pela receita na seção Snacks e Aperitivos para Qualquer Hora no seu app **Brastemp Club**.

Prato Principal

Como prato principal, você pode fazer um Couscus Marroquino com Alho Poró e servi-lo em pequenas cumbucas. Dessa forma, serve-se o prato principal de uma maneira informal.

Sobremesa

Toda boa reunião com os amigos tem que terminar com chave de ouro. Feche a noite com uma sobremesa leve e gostosa, como os Torcidos Doces.

100%

Dicas para personalizar suas experiências gastronômicas:

Na decoração da mesa, as cores fortes e vibrantes garantem um ambiente divertido e dinâmico!

Para deixar o ambiente mais bonito e descontraído, decore com garrafas e luzes pisca-pisca.

Abuse também dos enfeites como canudos coloridos e gelos decorados nos drinks e surpreenda seus convidados.

Já pensou em fazer uma receita congelada só escaneando o código de barras?

Se você estiver sem tempo mesmo, não tem problema!
Para fazer um prato congelado, basta escanear o código de barras do alimento. Ao mirar o código da embalagem com o app **Brastemp Club**, ele reconhece o prato e o modo de prepará-lo. Depois, é só fazer o download da receita para o fogão e iniciar o preparo. Bom apetite!

Importante

Alguns alimentos de determinadas marcas e sabores podem não ser reconhecidos quando escaneados. A Brastemp atualiza frequentemente a lista de congelados cadastrados para você conseguir ter acesso ao seu prato favorito.

Autênticos. Assim devem ser os melhores momentos da vida.

A **Brastemp** também acredita que você deve decidir quando e como vivê-los. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto para a sua família.
Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A **Brastemp** está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

Fale com a Brastemp

Para solucionar dúvidas, agendar serviços, registrar sugestões ou reclamações:

Ligue para:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: **3003-0099**
- Demais Localidades: **0800 970 0999**

Ou acesse o site: **www.brastemp.com.br**

Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

Todo o cuidado na hora da instalação, manutenção ou reparo do seu eletrodoméstico **Brastemp**:
- O único garantido pelo fabricante, atendendo dentro e fora da garantia;
- Técnicos treinados pela fábrica;
- Peças originais.

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Jardim Santa Emília
CEP 04183-901 - São Paulo - SP

BRASTEMP 100%

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga essas mensagens.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Ele atenta para situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou também a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Essas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.**

⚠ ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Itens de Segurança

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos;
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário. Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o fogão de acordo com as especificações descritas no manual de instruções. Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto;
- Não quebre o pino de aterramento do plugue. Não use adaptadores ou T's;
- Não use extensão elétrica;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos.

Dicas Importantes

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio;
- Instale e posicione o produto estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do consumidor;
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do fogão, não entrem em contato com peças quentes;
- Certifique-se de que as grades do seu fogão (trempes) e os queimadores estejam corretamente encaixados;
- Este eletrodoméstico não deve ser usado por crianças, pessoas com reduzida capacidade física, sensorial, mental ou sem experiência;
- Mantenha crianças longe do fogão enquanto estiver em uso ou após o uso enquanto ainda estiver quente;
- Nunca utilize 02 (dois) queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande;
- Não use o fogão como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar;
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste fogão;
- Não pendure panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não utilize-o e chame a **Rede de Serviços Brastemp**;
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da **Rede de Serviços Brastemp** e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período preestabelecido de garantia tenha se expirado.

Importante

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

- Feche o registro de gás da casa;
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente;
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
- Não acenda as luzes e nenhum outro aparelho elétrico (exemplos: ventilador e exaustor);
- Caso você não identifique o problema, contate a **Rede de Serviços Brastemp** ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis.
Durante o uso do fogão, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

Top Glass

- **Mesa em vidro:** inspirada na tendência dos cooktops, mais moderna e fácil de limpar.
- **Grades individuais de ferro fundido.**

Quadrichama: tecnologia que libera a chama por 4 lados diferentes do queimador. Cozimento mais uniforme e mais potência.

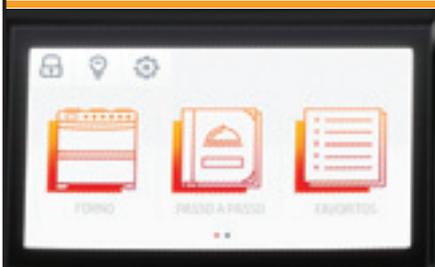
Duplo Forno (elétrico/gás): muito mais praticidade e economia de tempo. Prepara duas refeições ao mesmo tempo, sem misturar cheiros.

Conectividade: o primeiro fogão no mercado que se conecta com dispositivos móveis via wireless para download de receitas.

Forno Smart Clean: Vidro interno do forno removível: mais fácil de limpar.

Função Smart Cook: receitas automáticas para o forno elétrico (Faz por você) e receitas passo a passo para forno e fogão (Faz com você).

Interface Touch: com controle de temperatura e tempo de preparo para o forno elétrico e timer eletrônico.

Top Glass: mesa em vidro + trempes individuais de ferro fundido.

Display LCD na mesa com timer digital e receitas pré-programadas.

Três tipos de queimadores (bocas): rápido, semirrápido e Quadrichama.

Iluminação no forno.

Forno elétrico com controle eletrônico.

Prateleiras deslizantes.

3. Identificando seu fogão

Consulte a tabela a seguir para conhecer as funções e características do seu fogão.

Modelo	**BF675BRNNA/BF675BRRNA**
Família	**Ative!**
Cor	Inox
Tipo	Piso
Mesa	
Bocas	5
Quadrichama	1
Queimador rápido	2
Queimador semirrápido	2
Acabamento capa queimador (espalhador)	Fosco
Console	Alumínio pintado
Acabamento da Mesa	Vidro
Trempes	Individuais
Material trempes	Ferro fundido
Tampão de vidro	Não
Forno	
Número de cavidades	2
Puxador	Alumínio
Acabamento Puxador	Escovado anodizado
Cavidade a Gás	
Acendimento	Superautomático
Prateleira	1 autodeslizante / 1 manual deslizante
Luz no forno	Sim
Cavidade Elétrica	
Prateleira forno elétrico	1 manual deslizante
Luz no forno	Sim
Controle	Digital
Luz no forno	Sim
Eletrônica	
Cor do display	Colorido
Tipo de interação	Tela sensível ao toque
Acendimento da luz	Sim
Trava do painel	Sim
Desligar forno elétrico ao final da programação	Sim
Controle de temperatura do forno elétrico	Sim
Controle de acionamento - funções básicas	Manter aquecido, gratinar, assar e assar delicado
Conexão	Sem fio - Wifi
Porta	
Acabamento externo	Vidro serigrafado espelhado
Acabamento interno	Vidro
Visualização	Total

4. Instalando seu fogão

4.1 Condições de Instalação

Siga passo a passo as instruções deste manual para a instalação do produto. Se você preferir, essa instalação poderá ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp** (não é gratuita).

Retire todos os calços protetores e as películas adesivas que estão coladas no produto.

Nunca movimente o seu produto utilizando o puxador da porta do forno. Recomenda-se que a movimentação do produto seja feita por duas ou mais pessoas, devido ao peso.

Atenção:

- Seu fogão deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas. Não instalar o fogão em ambientes externos ou enclausurados;
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os manípulos estejam na posição fechado;
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso
Tenha duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou em danos ao produto.

4.2 Condições para a Instalação do Gás

Existem 2 tipos de gás para uso doméstico: GLP (gás liquefeito de petróleo) e GN (gás natural). Se houver dúvidas quanto ao tipo de gás da sua residência, consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

Nota:

Os fogões Brastemp saem de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural) é necessário chamar a **Rede de Serviços Brastemp** para fazer a conversão do fogão para o novo tipo de gás antes proceder de a instalação.

A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de garantia.

4.3 Condições para a Instalação Elétrica

Verifique se na sua residência há uma tomada exclusiva com o padrão brasileiro atual com 3 pinos para 20A. A tomada deve estar em perfeito estado de conservação para conectar o plugue de seu fogão com segurança.
Assegure que o plugue esteja acessível após a instalação do produto. É recomendada a utilização de disjuntores para a proteção de seu fogão. Caso não existam disjuntores disponíveis no quadro de distribuição de energia da sua residência, consulte um eletricista especializado para instalá-los. A instalação elétrica da residência deve estar de acordo com a NBR 5410.

Atenção:

- Aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Em caso de dúvida, consulte um eletricista especializado.

100%

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto;
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto;
- Não remova o fio de aterramento;
- Não quebre o pino de aterramento do plugue;
- Ligue o pino de aterramento a um terra efetivo;
- Não use adaptadores ou T's;
- Não use extensões;
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

4.4 Pés Reguláveis

É importante que seu fogão esteja totalmente nivelado e com os pés instalados. Caso contrário, o resultado de seus assados, bolos e massas pode ser prejudicado, assando mais de um lado do que de outro.

4.4.1 Nivelando seu Fogão

Caso o produto não esteja corretamente nivelado, gire os pés traseiros até que o fogão fique estável no piso, não balançando durante o uso. Para facilitar a verificação de nível do produto, coloque uma vasilha com água na prateleira do forno. Caso o nível da água não esteja plano e horizontal, nivele os pés de seu produto conforme as instruções.

Atenção:

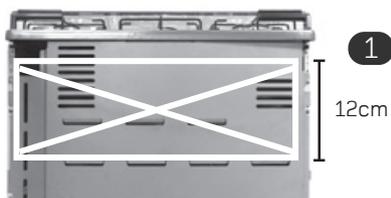
- Algumas partes do fogão podem esquentar durante o uso. Antes de manusear o produto, verifique se o mesmo não está quente;
- Evite arrastar o fogão durante a limpeza de sua cozinha.

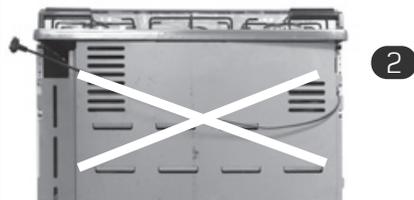
As irregularidades no piso podem danificar os pés e a estabilidade do produto;

- A estabilidade de seu produto de piso depende de uma correta instalação, portanto nunca posicione seu fogão de piso em locais destinados a produtos de embutir, sobre sóculo, superfície desnivelada ou superfície com degrau e sempre utilize-o com os pés instalados.

4.5 Instruções para a Instalação do Fogão

Atenção:

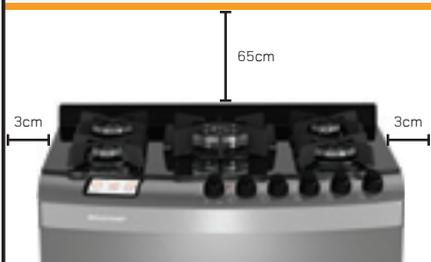
- Nunca tente embutir um fogão convencional (piso), pois isso compromete o seu desempenho e a sua segurança, podendo causar graves acidentes;
- Seu fogão deve estar sempre nivelado. Se o piso for inclinado ou irregular, ajuste os pés reguláveis (veja, na página anterior, item "4.4 Pés Reguláveis");
- A estabilidade de seu produto de piso depende de uma correta instalação, portanto nunca posicione seu fogão de piso em locais destinados a produtos de embutir, sobre sóculo, superfície desnivelada ou superfície com degrau e sempre utilize-o com os pés instalados.

ATENÇÃO!

- Nunca passe a mangueira plástica de PVC pela região indicada na figura 1.

ATENÇÃO!

- Certifique-se de desenrolar totalmente o cabo de força do fogão. Também não é recomendável que os fios sejam passados pela parte traseira do fogão, indicada na figura 2.
- Caso não seja possível a instalação do produto sem passar o cabo de alimentação pela parte traseira, um cabo especial poderá ser instalado no fogão através da **Rede de Serviços Brastemp**. A instalação e a reposição do cabo não são gratuitas.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Incêndio

- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO;
- Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os se necessário;
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação;
- Instale o fogão de acordo com as especificações descritas neste manual;
- Não seguir estas instruções pode causar explosões, incêndios e possíveis danos à integridade física das pessoas.

Para o local de instalação, deve-se prever uma distância mínima de 3 cm em toda a volta do fogão, para circulação de ar, e um vão mínimo de 65 cm entre a mesa e qualquer superfície acima dela (armários ou outros produtos, como coifas e depuradores).

4.5.1 Instalação com Gás Botijão (GLP)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

1. Regulador de pressão de gás com 2,75 kPa (válvula do botijão) conforme NBR 8473. Nunca instale o regulador de pressão com o prazo de validade vencido.
2. Braçadeiras de metal com parafusos.
3. Chave de fenda.
4. Mangueira plástica de PVC marcada com uma tarja amarela e selo de certificação do INMETRO conforme NBR 8613. Observe a data de validade.

Nota: Você poderá consultar sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (esses itens não são fornecidos junto com o produto).

Verifique a distância entre o botijão e o seu fogão. Nunca faça emendas na mangueira. O comprimento máximo permitido para a mangueira de PVC é de 1,25 m. Para outras condições de instalação, deve-se adequar o ponto de gás segundo a NBR 15526 (para mais informações, consulte a **Rede de Serviços Brastemp**).

1. Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada de gás.

2. Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

3. Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda;

4. Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com muito cuidado o regulador de pressão no botijão.

5 Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador de pressão e refaça a operação ou consulte a **Rede de Seviços Brastemp**.

4.5.2 Instalação com Gás Encanado (GLP e GN)

Peças que você deverá ter em mãos para instalar seu fogão:

1. Mangueira metálica flexível de 1/2" com 1,25 m de comprimento e aprovada conforme NBR 14177.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Duas chaves de boca.
5. Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").

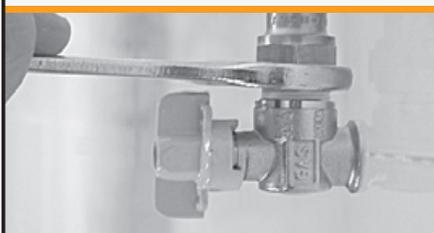
Nota: Consulte sobre a aquisição desses componentes na **Rede de Serviços Brastemp** (esses itens não são gratuitos).

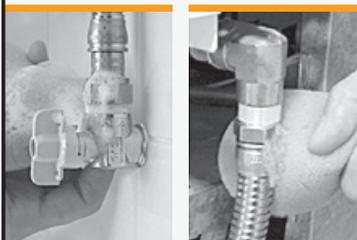
1 Rosqueie o adaptador junto à mangueira metálica flexível.
Para auxiliar na vedação, utilize pasta vedante.

2 Faça a fixação com auxílio de duas chaves de boca.

3 Coloque a porca do adaptador na entrada de gás. Em seguida, encaixe o adaptador e rosqueie a porca de fixação. Utilize duas chaves de boca para poder auxiliar o aperto.

4 Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.

5 Verifique se o registro de gás está totalmente fechado.

6

Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxílio de duas chaves de boca. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação. O ponto de abastecimento de gás tem que permitir a instalação da mangueira flexível metálica de maneira que ela fique paralela à parede, evitando-se um estrangulamento.

7

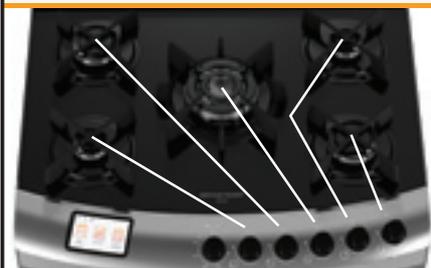
Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a **Rede de Seviços Brastemp**.

5. Mesa

5.1 Manípulos removíveis

Para facilitar a limpeza, os manípulos da mesa podem ser removidos. Para removê-los, puxe-os para cima na posição fechada. Para montá-los novamente, basta encaixá-los no eixo, conforme a figura ao lado.

5.2 Acendendo os Queimadores da Mesa

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Jamais acenda o fogo sem que os queimadores (bocas) e as capas (tampinhas pretas) estejam encaixados corretamente. Isso evita má formação da chama e deformações nas peças.

1 Seguindo o esquema desenhado na mesa/painel, localize o manípulo correspondente ao queimador a ser utilizado.

2 Pressione e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até ouvir o som da faísca.
Mantenha o manípulo pressionado até que a chama acenda.

3 Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.

4 Para desligar, gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição fechado.

Atenção:

- Antes de acender, verifique se todos os manípulos estão na posição fechado. Se o fogão estiver em utilização, verifique se os queimadores que estão em uso realmente estão acesos;
- Se a chama apagar acidentalmente, retorne o manípulo para a posição fechado e não utilize o acendimento automático para reacendê-lo. Espere pelo menos 1 minuto para que o gás se espalhe e só então tente acender novamente;
- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores da mesa, todos emitirão faíscas. Isso é normal;
- Ao desligar qualquer queimador, certifique-se que esteja na posição fechado.

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores da mesa normalmente usando fósforos:

1. Acenda o fósforo e aproxime-o do queimador;

2. Empurre e gire lentamente o manípulo no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima. O queimador se acenderá.

3. Regule o manípulo para a intensidade de chama desejada.
4. Para desligar gire o manípulo no sentido horário (para a direita) até a posição fechado.

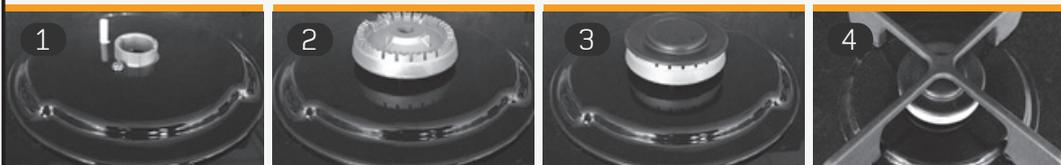
5.3 Manutenção e Limpeza da Mesa

Atenção:

- Antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que o painel está travado, conforme procedimento descrito na página 44;
- Não deixe acumular gordura na mesa ou em outras partes do fogão;
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer manutenção ou limpeza;
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão;
- Se a superfície da mesa estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico;
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos;
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp** para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

Dicas

- Não remova ou desparafuse a mesa do seu fogão;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa, os queimadores e o forno, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois isso pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu fogão. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o fogão imediatamente após a limpeza;
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trempes), queimadores (bocas), capas (tampinhas pretas) e o chão móvel do forno. Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro;
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los;
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás;

• Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e as capas. Encaixe-os corretamente, conforme as figuras abaixo, e teste o acendimento.

Atenção:

• Caso ocorra derramamento de líquidos e alimentos, limpe a mesa de vidro com detergente neutro, água e pano macio e seque após a limpeza, evitando manchas.

5.4 Cuidados com as Panelas

- Utilize apenas panelas com fundo plano, para garantir estabilidade sobre as grades;
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as grades. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente;
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do fogão;
- Nunca utilize papel alumínio ou similar para revestir a mesa ou o forno, pois eles podem entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho do fogão, e provocar super aquecimento da mesa;
- Utilize somente utensílios resistentes ao calor;
- Quando usar todas as bocas simultaneamente, não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm;
- Quando usar as bocas individualmente, para melhor aproveitamento da chama, utilize panelas com diâmetros de acordo com o tipo de queimador, conforme tabela abaixo.

Tipo de Queimador	Diâmetro da Panela
Semirrápido	12 a 22 cm
Rápido	14 a 24 cm
Quadrichama	16 a 30 cm

Importante

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apoiam adequadamente sobre as grades;

- Sempre centralize as panelas sobre as grades (trempes);
- Nunca permita que as panelas ou recipientes fiquem muito próximos dos manípulos, para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 2 cm.

6. Forno

6.1 Iluminação

A iluminação é acionada no controle eletrônico simultaneamente para os dois fornos.
Utilize somente lâmpadas de 25 W e com rosca E14, cujo uso seja recomendado para fogões. Assegure-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico. Para instalar/trocar a lâmpada do forno, siga as instruções da seção “Instalando e trocando a lâmpada do forno”.

6.2 Forno a Gás com Válvula de Segurança

O seu forno a gás está equipado com uma válvula de segurança, a válvula Corta Gás, que interrompe automaticamente a saída do gás caso a chama se apague acidentalmente.

Atenção: O manípulo da cavidade a gás gira livremente, mas por segurança só libera gás quando pressionado.

Antes de acender o forno

- Ajuste a altura da prateleira de acordo com o tipo de alimento que será preparado;
- Quando recém instalado, o forno leva mais tempo para acender, pois é necessário que o gás percorra toda a tubulação do produto até chegar ao queimador do forno.

6.3.1 Acendimento Superautomático

1. Com a porta do forno aberta, pressione e gire o manípulo correspondente no sentido anti-horário (para a esquerda) até ouvir o som da faísca.
2. Mantenha o manípulo pressionado nessa posição até a chama acender. Ela acenderá automaticamente;
3. Assim que a chama acender, mantenha o manípulo pressionado por mais 10 segundos, para que assim permaneça. Certifique-se de que a mesma encontra-se acesa antes de fechar a porta do forno;
4. Se a chama se apagar, ou não acender, volte o manípulo do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, e então reinicie o procedimento;
5. Coloque o alimento para assar e ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada;
6. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição fechado e certifique-se de que não há chama.

6.3.2 Acendimento Manual (em caso de falta de energia elétrica)

1. Com a porta do forno aberta, gire o manípulo do forno no sentido anti-horário (para a esquerda);

2. Acenda o fósforo;

3. Pressione o manípulo do forno e solte o palito dentro do furo de acendimento, localizado na parte da frente do chão do forno. O gás só é liberado quando o manípulo é pressionado.

4. Assim que a chama acender, mantenha o manípulo pressionado por mais 10 segundos, para que assim permaneça. Certifique-se de que a mesma encontra-se acesa antes de fechar a porta do forno.

5. Se a chama se apagar, ou não acender, volte o manípulo do forno para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe, e então reinicie o procedimento;

7. Coloque o alimento para assar, e ajuste a posição do manípulo do forno para a temperatura desejada;

8. Para desligar o forno, coloque o manípulo na posição fechado e certifique-se de que não há chama.

Dica de Uso

Para um melhor resultado de assamento, preaqueça seu forno na temperatura máxima por 15 minutos antes de colocar o alimento para assar.

6.3.3 Instruções de Segurança no Uso do Forno

Importante

- Caso não consiga acender o forno em até 15 segundos, pare a operação e abra totalmente a porta do forno. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de uma nova tentativa de acendimento;
- No caso de a chama do forno se apagar acidentalmente, retorne imediatamente o manípulo do forno para a posição fechado, abra a porta do forno e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Só então tente acendê-lo novamente;
- A ocorrência de estalos é considerada normal durante a utilização do forno;
- Nunca se apoie ou permita que crianças subam na porta do forno;
- Antes de ligá-lo, verifique se há utensílios em seu interior ou na estufa que possam ser danificados pelo calor;
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear utensílios quentes;
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Mantenha crianças e animais afastados;
- Não deixe o forno do fogão em funcionamento sem alimentos, exceto durante o período de preaquecimento ou pós limpeza;
- Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno;
- Jamais acenda o forno se a tampa não estiver corretamente encaixada;
- Sempre utilize utensílios adequados ao tipo de alimento que está sendo preparado. Verifique se a altura é suficiente para não ocorrer transbordamento de massas ou líquidos durante o preparo, que podem inflamar ou provocar fumaça quando tocarem nas superfícies quentes dos queimadores ou no chão do forno.

6.3.4 Usando o Forno a Gás

A graduação da temperatura do forno a gás está indicada no manípulo. Ela permite selecionar a temperatura mais adequada para cada tipo de alimento.

Recomendação de Uso

Temperatura	Potência	Uso
160°C	Média/Baixa	Indicado para assados delicados, como suspiros e suflês, e alguns preparos com banho-maria como, pudins. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
200°C	Média	Indicado para bolos, tortas, pães, biscoitos, massas, vegetais, batata assada. Utilize preferencialmente a prateleira no nível central.
230°C	Média/Alta	Indicado para assados grandes, que necessitem de maior temperatura de assamento, como carnes, aves e alguns peixes. Utilize preferencialmente a prateleira no nível inferior.
250°C ~ 280°C	Alta	Preaquecimento do forno. Pode ser utilizado para finalização de preparos.

6.4 Forno Elétrico

O forno elétrico (cavidade superior) de seu fogão é controlado através do painel eletrônico. Familiarize-se com a interface eletrônica no capítulo 7.

Atenção:

- Verifique se a tensão de seu produto é correspondente à tensão de sua tomada (127 V ou 220 V);
- Na falta de energia, o forno elétrico não funciona;
- Verifique o tamanho do utensílio para não deixar que este entre em contato com as resistências elétricas;
- Não aqueça recipientes lacrados;
- Os dois fornos podem ser ligados simultaneamente;
- O forno superior é indicado para preparo de alimentos de baixa espessura;
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aqueça-o até 200°C durante aproximadamente uma hora, para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

6.4.1 Instruções de Segurança no Uso do Forno Elétrico

Atenção:

- Não utilize o forno com a porta deste aberta;
- Durante, e logo após o uso do forno superior, as resistências elétricas responsáveis por aquecê-lo, ficarão muito quentes. Então não as toque para evitar queimaduras;
- Antes de ligar o forno, verifique se há utensílios no seu interior que possam ser danificados pelo calor;
- Não deixe de usar luvas térmicas ao manusear alimentos quentes;
- Algumas partes do fogão podem se tornar quentes quando o forno estiver em uso. Mantenha crianças e os animais afastados;
- Não guarde utensílios no forno superior;
- Não use o forno para aquecer ambientes;
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em forno elétrico. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando itens de vidro ou plástico.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no forno ou nas suas proximidades, pois podem causar explosões;
- Seu forno elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico;
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o forno estiver quente;
- Não conserte nem substitua qualquer peça do forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia;
- Não cubra qualquer parte do forno com papel alumínio, pois pode causar superaquecimento;
- Não utilize utensílios metálicos que por serem grandes demais encostem nas paredes, porta ou resistência elétrica do produto.

6.5 Dicas de Operação

Cuidados com o uso do forno e do forno elétrico

Evite abrir constantemente a porta do forno, pois provoca perda de calor. Acompanhe o assado através do visor da porta, acendendo a lâmpada interna. Assim, você economiza tempo, gás e melhora a qualidade do assado.

6.6 Manutenção e Limpeza do Forno

Atenção:

- Não deixe acumularem gorduras no forno ou em outras partes do fogão;
- Depois de limpar, é recomendado que o forno fique ligado por 1 hora. Isso eliminará a umidade do seu interior;
- Retire o plugue da tomada elétrica, feche o registro do gás e verifique se o fogão está frio antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza;
- Após movimentar o seu fogão, verifique se a mangueira de gás está corretamente conectada ao ponto de gás e ao produto. Em caso de dúvida, utilize espuma de sabão para verificar vazamento (vide página 20 – instruções para a instalação com gás botijão);
- Nunca use objetos pontiagudos ou cortantes para a limpeza das peças do seu fogão;
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro;
- Caso ocorra o derramamento de qualquer líquido ou alimento dentro do forno, desligue o fogão, espere esfriar e limpe para evitar manchas, entupimento e atração de insetos;
- Contate a **Rede de Serviços Brastemp** para qualquer manutenção preventiva ou corretiva em seu produto.

6.6.1 Limpeza do Forno

- Para remover o excesso de gordura, use um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou produto desengordurante;
- Não utilize materiais abrasivos, como esponja de aço ou saponáceos, objetos pontiagudos ou cortantes, nem produtos de limpeza à base de soda cáustica ou silicone, para não causar riscos e manchas no seu fogão;
- Remova resíduos de produtos de limpeza cuidando para não deixar cair água ou sabão na tampa do forno, evitando prejudicar o queimador localizado sob o mesmo.

Atenção: Após a limpeza de todo o forno, encaixe adequadamente todas as prateleiras.

6.6.2 Limpeza do Grill do Forno Elétrico

Certifique-se de que o Grill e as paredes do forno não estejam quentes. Utilize um pano úmido ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante para limpar o Grill.

6.6.3 Limpeza da Porta do Forno

Para a limpeza da porta do forno, utilize um pano ou esponja macia com detergente neutro ou desengordurante.

Desmontando os vidros da porta

1. Com a porta do forno aberta, abra a trava do vidro movimentando-a para a direita.

2 Levante cuidadosamente a trava, para que o vidro fique livre para ser removido.

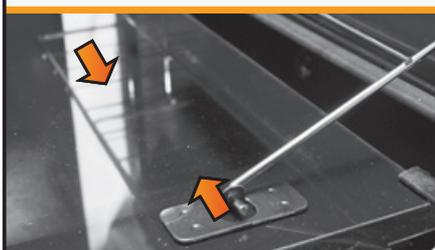
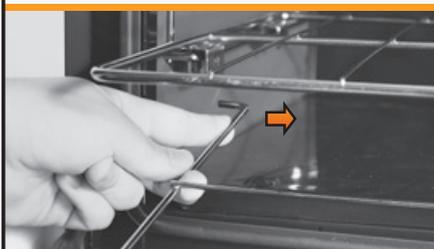
3 Para remover o vidro, movimentando-o cuidadosamente conforme a imagem ao lado.

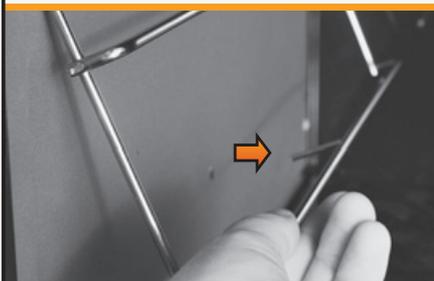
Montando os vidros da porta

1 Segurando a porta na parada intermediária, encaixe cuidadosamente o vidro interno. Pelas alças laterais, deslize-o pela canaleta até encaixar completamente.

2 Feche a trava do vidro, certificando-se de que ela está travada.

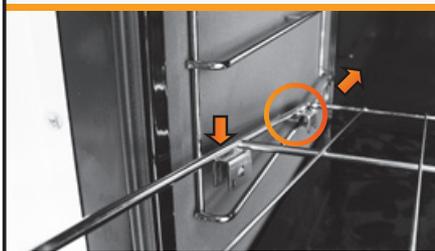
6.6.4 Prateleiras Deslizantes Automáticas

Retirando as prateleiras

1 Abra a porta do forno e pressione as hastes da prateleira para dentro, conforme figura, para que as mesmas se soltem da porta.

2 Desencaixe a outra ponta das hastes da prateleira inferior e também deslize as prateleiras para fora da cavidade.

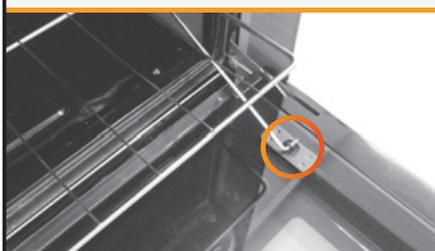
3 Levante levemente a prateleira para retirá-la de sua posição de encaixe e puxe-a.

4 Para uma melhor limpeza, você pode desmontar os quadros laterais, puxando-os para dentro da cavidade.

5 Lave as prateleiras na lava-louça ou mesmo manualmente, com desengordurante, e seque adequadamente todas as peças antes de colocá-las de volta.

Recolocando as prateleiras

1 Monte todos os quadros laterais inserindo os pinos superiores frontal e traseiro nos furos da lateral e também o pino inferior no furo central.

2 Insira a guia traseira da prateleira no trilho e deslize-a para dentro.

3 Repouse a guia central sobre o trilho.

4 As hastes devem ser encaixadas somente na prateleira do nível inferior.

5 Caso você deseje desativar o sistema de prateleiras deslizantes, basta remover as hastes do suporte da porta do forno e deslizar todo o conjunto para dentro da cavidade.

Importante

- Após a limpeza do forno, encaixe adequadamente as prateleiras;
- Abra e feche a porta para verificar o deslizamento.

6.6.5 Limpeza da Interface Eletrônica

A interface eletrônica deve ser limpa com pano levemente úmido e sabão neutro. Não despeje líquido sobre a tela. Não aplique força excessiva - passe o pano úmido mais vezes, se necessário - e não use produtos abrasivos para limpeza.

6.7 Instalando e Trocando a Lâmpada do Forno

Atenção:

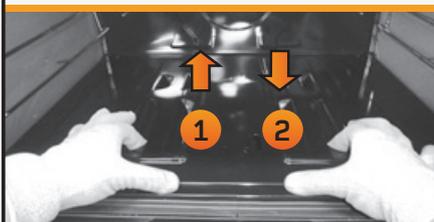
- A tensão da lâmpada deve estar de acordo com a tensão da sua residência (127 V ou 220 V);
- Assegure-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

1. Feche o registro do gás e desligue o fogão da tomada elétrica.
2. Gire o protetor da lâmpada no sentido anti--horário até soltá-lo completamente.
3. Desrosqueie e remova a lâmpada a ser trocada.
4. Rosqueie a nova lâmpada com cuidado e certifique-se de que está bem encaixada.
5. Ligue o fogão na tomada e teste o funcionamento da lâmpada acionando a tecla luz.
6. Após verificar o funcionamento da lâmpada, apague a luz e desligue novamente o fogão da tomada.
7. Recoloque o vidro protetor rosqueando no sentido horário. Certifique-se de que está bem encaixado e ligue o fogão na tomada elétrica.

Atenção: Utilize somente lâmpadas especiais para uso no forno. Caso a lâmpada não acenda, consulte o item Dicas Práticas na página 57.

6.8 Posicionamento do Chão Móvel

Importante

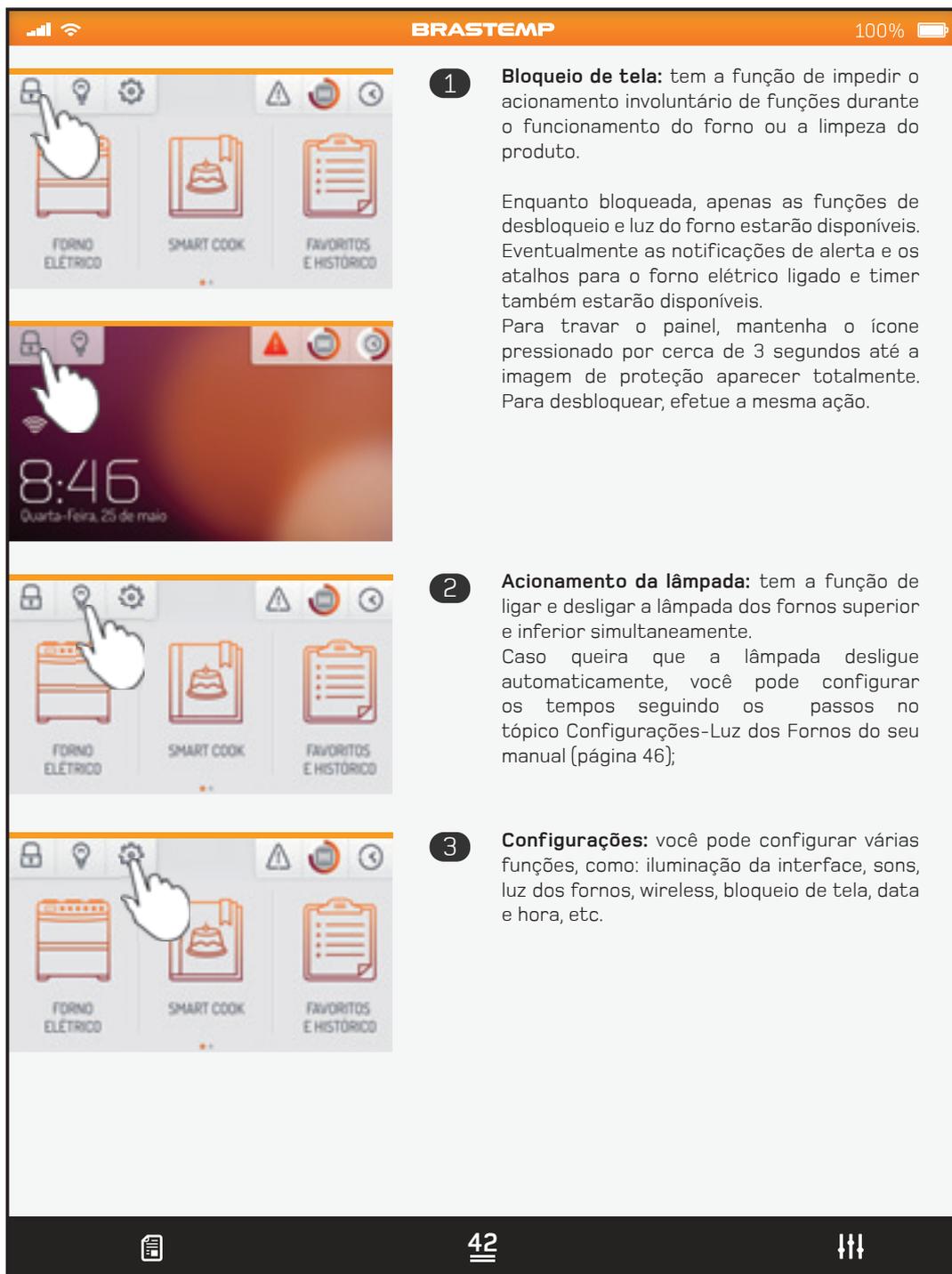
Utilize luvas para manusear o chá móvel.

1. Deslize o chão móvel pelas laterais do forno até encostar na parte traseira.
2. Após encaixar, puxe o chão móvel para a frente.

O seu fogão **Brastemp Smart Cook** possui funções eletrônicas especialmente desenvolvidas para os principais momentos do seu dia a dia. A interface touch é exclusiva para a cavidade superior do seu forno, que é elétrica.

Nela, você poderá programar os modos de assamento, temperatura, tempo das funções do forno elétrico e também funções diversas como configurações de conexão wireless e preparos.

Conhecendo a Interface Eletrônica

Para iniciar o uso e conhecer a interface eletrônica, leia as instruções:

1. Bloqueio de tela
2. Acionamento da lâmpada
3. Configurações
4. Alertas
5. Atalho para forno elétrico ligado
6. Atalho para timer sonoro ligado
7. Forno Elétrico
8. Smart Cook
9. Favoritos e histórico
10. Timer Sonoro
11. Dicas
12. Guia Rápido - ajuda
13. Conversor

1 **Bloqueio de tela:** tem a função de impedir o acionamento involuntário de funções durante o funcionamento do forno ou a limpeza do produto.

Enquanto bloqueada, apenas as funções de desbloqueio e luz do forno estarão disponíveis. Eventualmente as notificações de alerta e os atalhos para o forno elétrico ligado e timer também estarão disponíveis.
Para travar o painel, mantenha o ícone pressionado por cerca de 3 segundos até a imagem de proteção aparecer totalmente. Para desbloquear, efetue a mesma ação.

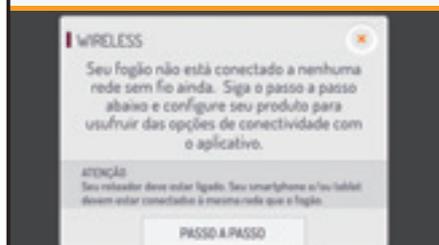
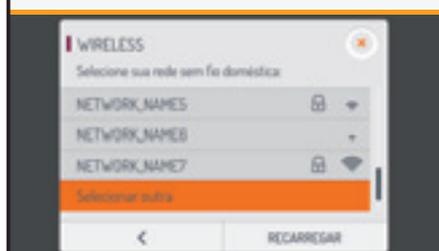
2 **Acionamento da lâmpada:** tem a função de ligar e desligar a lâmpada dos fornos superior e inferior simultaneamente.
Caso queira que a lâmpada desligue automaticamente, você pode configurar os tempos seguindo os passos no tópico Configurações-Luz dos Fornos do seu manual (página 46);

3 **Configurações:** você pode configurar várias funções, como: iluminação da interface, sons, luz dos fornos, wireless, bloqueio de tela, data e hora, etc.

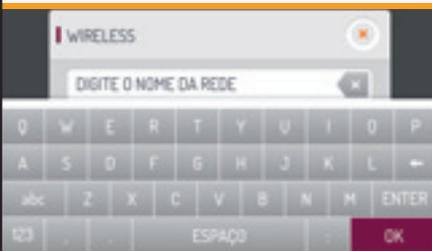
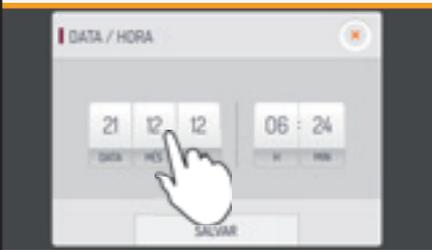
3.1 | Wireless: seu produto possui a habilidade de conexão com um aplicativo remoto, instalado em um smartphone ou tablet, utilizando um roteador sem fio. Para utilizar as funcionalidades de conectividade, deve-se fazer o download do aplicativo **Brastemp Club** e se cadastrar. Verifique a compatibilidade do seu aparelho com o aplicativo, disponível para sistemas iOS e Android.

Importante

Neste cadastro será requisitado o código Smart de seu produto (SAID), disponível no menu de Configurações na opção Suporte Técnico.

Conectando seu fogão à rede sem fio: antes de iniciar o processo, garanta que há sinal de rede sem fio onde seu produto foi instalado. Para habilitar a conexão sem fio de seu produto, vá ao menu Configurações, na opção wireless.

Em seu primeiro uso, o produto lhe ajudará a executar essa tarefa através de um guia; siga os passos.

Após ler e concordar com os Termos e Condições de Uso, selecione a rede wireless e preencha a senha para se conectar.

Importante

Para garantir a eficiência das funções de conectividade, os smartphones e tablets com o aplicativo deverão estar conectados à essa mesma rede wireless que o fogão.

Caso a sua rede sem fio não seja detectada automaticamente, você pode adicioná-la manualmente: selecione a opção Selecionar Outra Rede. Entre com o nome da sua rede (SSID) e pressione ok. Quando a rede for encontrada, entre com sua senha para se conectar. Caso tenha problemas em estabelecer a conexão, siga algumas dicas práticas ao final deste manual (página 56).

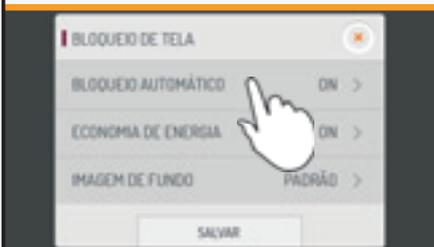
3.2 | Data/Hora: para configurar, toque na opção Data/Hora e ajuste conforme desejar. Toque em salvar para gravar a informação. Você também pode atualizar a Data/Hora automaticamente usando seu aplicativo **Brastemp Club**!

3.3 | Ajuste de Brilho: na opção Display, você poderá ajustar a intensidade de brilho da tela em 5 níveis.

Após definir a intensidade desejada, toque em salvar para gravar a configuração escolhida.

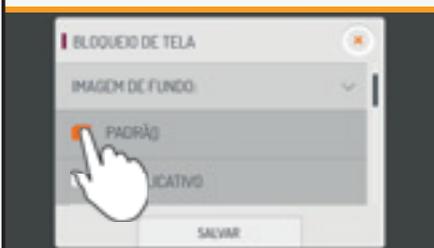
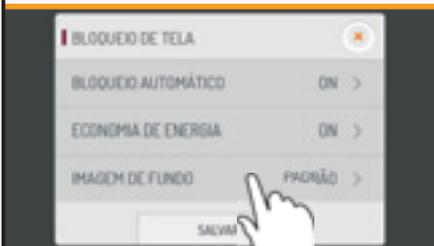
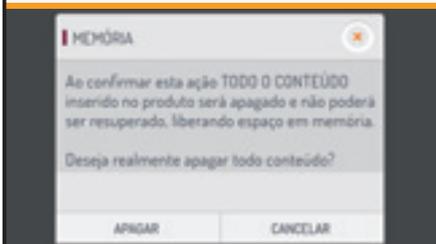
3.4 | Volumes: nesta opção você poderá ajustar o volume dos sons de alarme ou da interface para mínimo, médio, máximo ou até mesmo sem som, mudo.

Importante

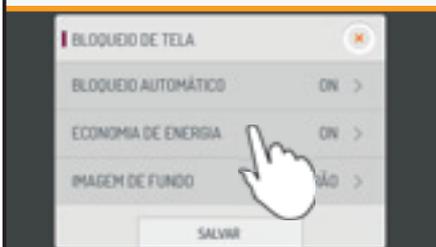
Configurando o som dos Alarmes, você estará alterando os sons de timers e programações de forno, ou seja, caso configure ALARME – MUDO, ao fim de um assamento, ou timer, não haverá aviso sonoro.

3.5 | Bloqueio de Tela/Bloqueio Automático: para que seja feito o bloqueio automático, selecione a opção "On", e em seguida o tempo desejado para bloqueio. São dadas as opções de 5, 10 e 15 minutos após a última interação com o display.

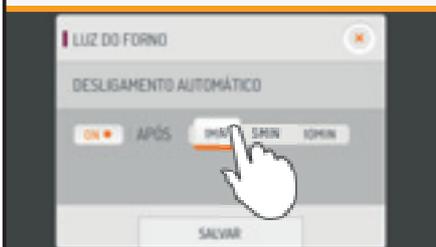
Se preferir que o display não seja bloqueado automaticamente, selecione "Off", e então você fará o bloqueio manualmente tocando no ícone "Bloqueio de tela" por aproximadamente 3 segundos. Após realizar as configurações desejadas, toque em salvar para armazenar as informações.

3.6 | Imagem de Bloqueio de Tela: seu fogão sai de fábrica com uma imagem padrão, mas se você desejar pode trocá-la baixando imagem de sua preferência através do aplicativo **Brastemp Club**.

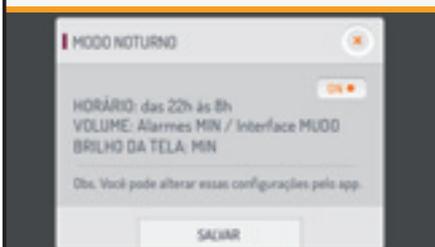
Após realizar as configurações desejadas, toque em salvar para armazenar as informações.

3.7 | Memória: nesta função é possível realizar o Reset de memória, fazendo com que a interface volte para as configurações iniciais de fábrica.

Importante

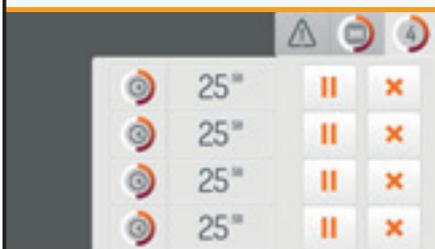
Todas as informações de imagens, favoritos, históricos criadas durante o uso serão deletadas.

3.8 | Economia de Energia: com essa opção selecionada "On", a tela da interface reduzirá o brilho automaticamente depois de um período de inatividade.

Após realizar as configurações desejadas, toque em salvar para armazenar as informações.

3.9 | Luz dos Fornos: a iluminação dos fornos pode ser configurada com o desligamento automático, "On", em 1, 5 e 10 minutos ou sem o desligamento automático, "Off", e então será necessário o acionamento manual do ícone "Lâmpada" para desligar a luz dos fornos.

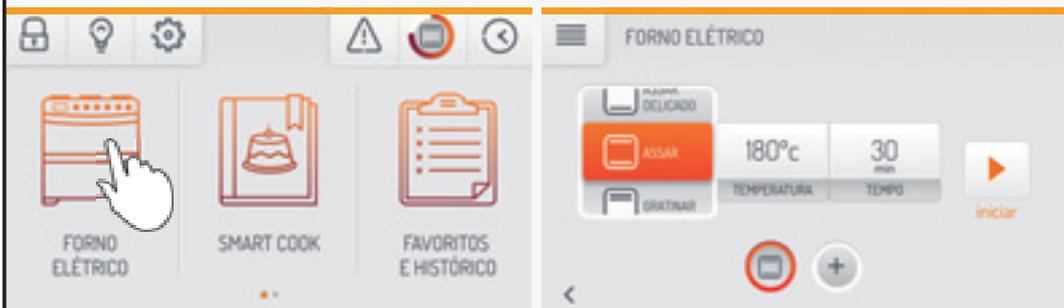
Após realizar as configurações desejadas, toque em salvar para armazenar as informações.

3.10 | Suporte Técnico: esta função é de uso exclusivo para solução de problemas. Para mais informações ligue na **Rede de Serviços Brastemp**.

3.11 | Modo Noturno: você pode configurar seu fogão para ter comportamento específico durante determinado período de tempo. Configure o volume, brilho da tela e modo de economia de energia para, por exemplo, seus alertas não incomodem ninguém durante a noite. Caso queira alterar as configurações do modo noturno, você deverá utilizar o aplicativo **Brastemp Club**.

4 **Alertas:** são avisos que aparecerão na tela informando status de algumas funções da interface, como aviso de receita baixada, aviso de wireless desconectado e outros.

5 **Atalho para Forno Elétrico Ligado:** indica o status atual (modo, tempo, temperatura) do forno elétrico. Através deste ícone, você pode alterar suas configurações de assamento, tempo e temperaturas.

6 **Atalho para Timer Sonoro Ligado:** exibe o status do timer programado, permitindo que você acompanhe o tempo restante para cada timer programado. Você pode programar até quatro timers ao mesmo tempo.

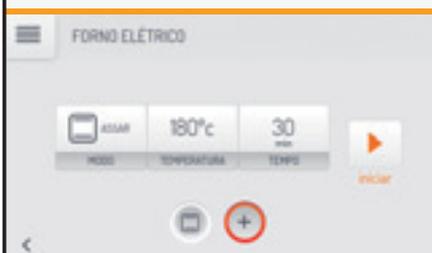
Forno Elétrico: é específico para a programação do seu forno elétrico. Você pode configurá-lo da maneira que desejar, escolhendo a função de assamento mais adequada para o seu preparo, a temperatura e, se desejar, ainda programar o tempo para desligamento automático. É possível programar até três modos de assamento em sequência.

Para utilizar as funções do forno, siga os seguintes passos:

Passo 1 Toque no ícone Forno.

Passo 2 Selecione o modo de assamento desejada.

Passo 3 Selecione a temperatura desejada para o assamento (exceto modo gratinar e manter aquecido).

Passo 4 Selecione o tempo de assamento (opcional).

Passo 5 Toque em iniciar.

7.1 | **Adicionando Etapas de Assamento:** para adicionar mais etapas ao seu assamento, defina o tempo de duração da etapa atual e a seguir toque no ícone " +" e selecione o modo que deseja conforme o preparo que será realizado.

Atenção: Você pode programar até três modos de assamento em sequência, respeitando a seguinte ordem de preparo: assar, gratinar e manter aquecido. Por exemplo, se você começar pelo modo gratinar, a próxima etapa a ser adicionada poderá ser apenas manter aquecido.

Importante

É necessário que o tempo de todas as etapas seja programado para adicionar uma nova etapa. Para o assamento combinado, não é possível adicionar duas vezes modos iguais .

Selecionando o modo de assamento

O forno elétrico do seu fogão possui quatro modos de assamento para melhor atender suas necessidades.

Modo Manter Aquecido

Indicado para manter os alimentos aquecidos. Recomenda-se utilizar o tempo máximo de uma hora para evitar o ressecamento do alimento. Utilize a prateleira no nível inferior.

Modo Gratinar

Indicado para gratinar massas e legumes, tostar pães e também finalizar preparos dourando pedaços de carne e de frango. Utilize a prateleira no nível superior.

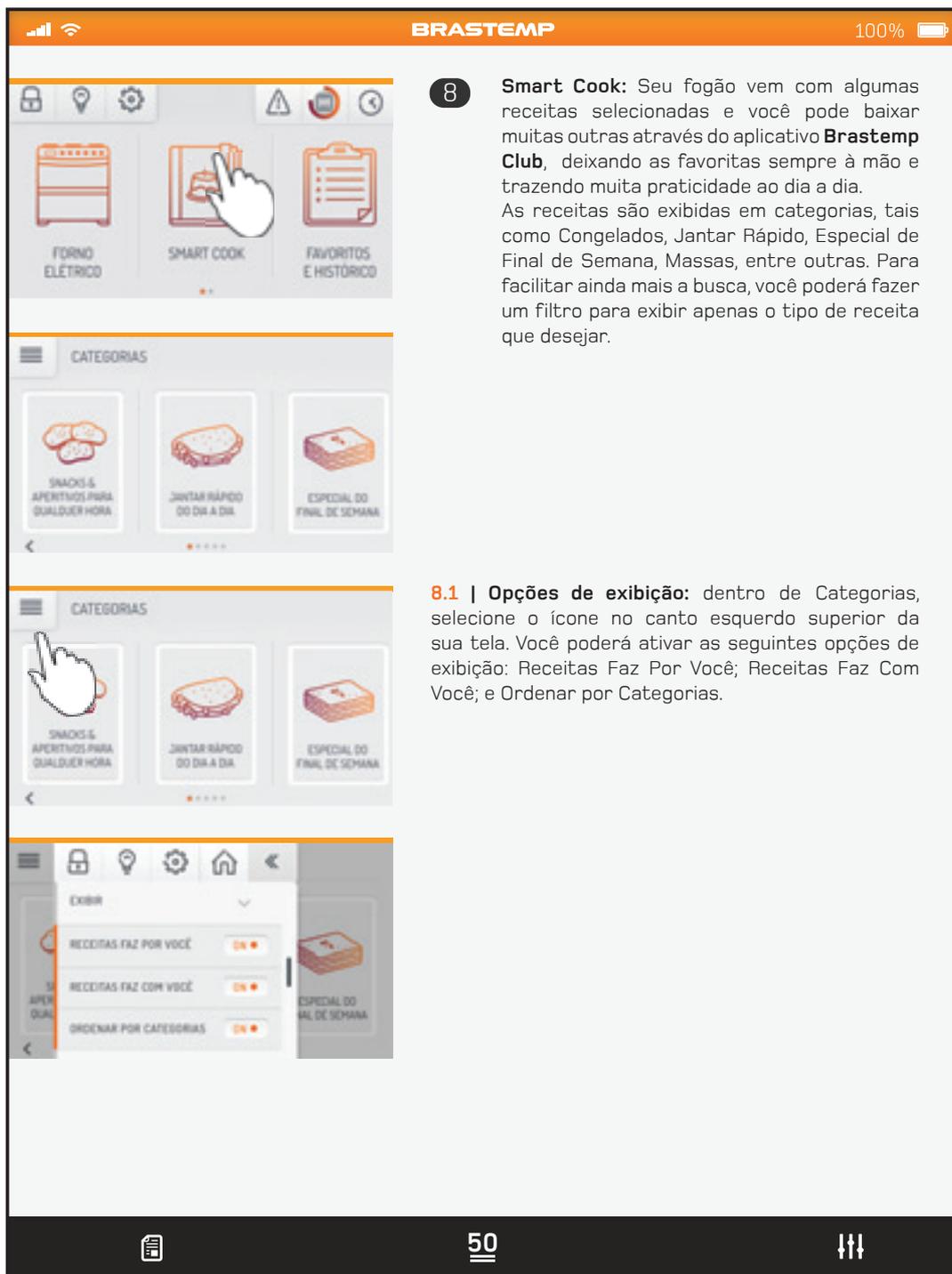
IMPORTANTE

- O tempo máximo de funcionamento do Modo Gratinar é 20 minutos, após este tempo a função desliga automaticamente.
- Neste Modo o aquecimento do alimento ocorre muito rapidamente, recomenda-se tempos baixos e com total supervisão

Modo Assar

Indicado para a maioria dos assados, como massas, carnes de baixa espessura, pedaços de frango, peixes, pão de queijo e pizza.

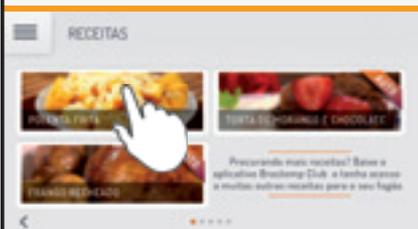
Modo Assar Delicado

Indicado para o assamento de alimentos mais delicados como, legumes em camadas e alguns tipos de tortas e bolos.

8 **Smart Cook:** Seu fogão vem com algumas receitas selecionadas e você pode baixar muitas outras através do aplicativo **Brastemp Club**, deixando as favoritas sempre à mão e trazendo muita praticidade ao dia a dia.
As receitas são exibidas em categorias, tais como Congelados, Jantar Rápido, Especial de Final de Semana, Massas, entre outras. Para facilitar ainda mais a busca, você poderá fazer um filtro para exibir apenas o tipo de receita que desejar.

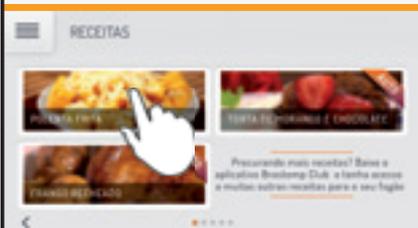
8.1 | **Opções de exibição:** dentro de Categorias, selecione o ícone no canto esquerdo superior da sua tela. Você poderá ativar as seguintes opções de exibição: Receitas Faz Por Você; Receitas Faz Com Você; e Ordenar por Categorias.

Faz por Você: receitas específicas do forno elétrico, cujas funções de assamento e o tempo de preparo já estão programados no seu produto, é só seguir os passos e clicar. Este tipo de receita também pode ser identificada através de uma marcação ao lado do título do prato com a palavra AUTO (Automático).

Faz com Você: receitas para você preparar no forno à gás, elétrico ou ainda nas bocas do seu fogão. Você lê a receita e segue o passo a passo de preparo.

8.2 | Receitas Faz por Você:

Passo 1 Selecione a receita desejada;

Passo 2 Siga os passos indicados e toque nas funções em destaque quando solicitado; o forno ligará a função automaticamente.

8.3 | Receitas Faz com Você:

Passo 1 Selecione a receita desejada;

Passo 2 Siga os passos indicados, que auxiliarão no preparo com dicas de tempo e temperatura.

9 **Favoritos e Histórico:** neste ícone você encontrará as receitas e funções que definiu como favoritas e que utiliza com mais frequência, para que possa acessá-las mais rapidamente.

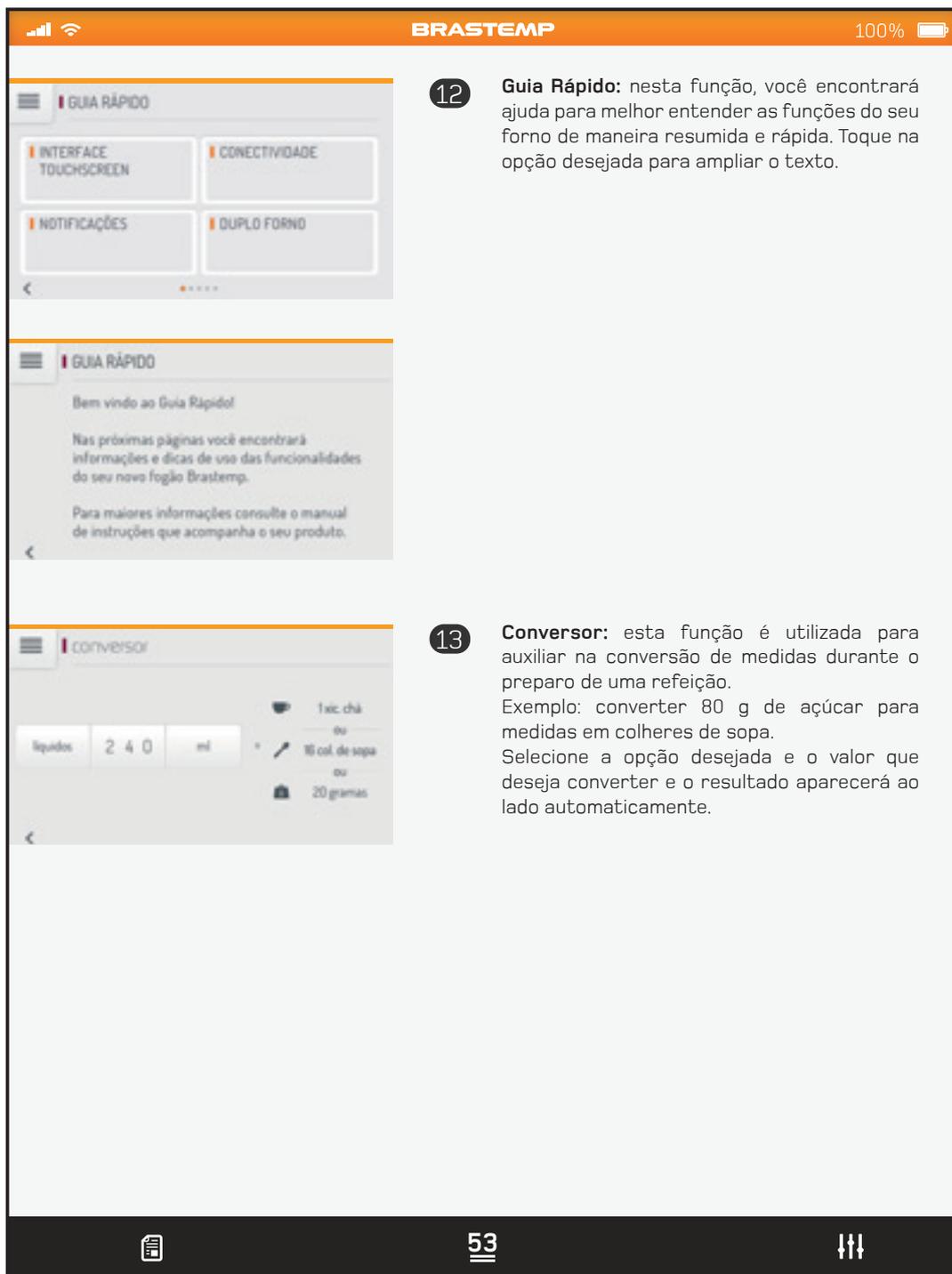
Para inserir uma receita na sua lista de favoritas, há algumas opções, como:

Opção 1: Você pode adicionar preparos e receitas aos favoritos quando forem finalizados.

Opção 2: Você pode manter a receita pressionada até aparecerem os ícones "estrela" e "lixeira".

Selecione "estrela" para adicionar às favoritas e "lixeira" para removê-la do produto. Neste caso, se quiser acessá-la novamente, será necessário baixar através do aplicativo.

10 **Timer Sonoro:** para programar o timer, toque no ícone na tela principal e selecione o tempo desejado. É possível programar até quatro timers simultaneamente. Para cancelar uma programação de timer, toque no símbolo "X"; para pausar, "II".

11 **Dicas:** no ícone dicas, você encontrará informações úteis não apenas para o uso do fogão, mas também para outros eletrodomésticos, conservação de alimentos e até para auxiliar na organização da cozinha. Para visualizar a dica toque na opção desejada.

12 **Guia Rápido:** nesta função, você encontrará ajuda para melhor entender as funções do seu forno de maneira resumida e rápida. Toque na opção desejada para ampliar o texto.

13 **Conversor:** esta função é utilizada para auxiliar na conversão de medidas durante o preparo de uma refeição.
Exemplo: converter 80 g de açúcar para medidas em colheres de sopa.
Selecione a opção desejada e o valor que deseja converter e o resultado aparecerá ao lado automaticamente.

Consulte a tabela a seguir para conhecer as funções e características do seu fogão.

Modelo	BF675BRNNA/BF675BRRNA
Família	**Ative!**
Cor	Inox
Tipo	Piso
Características técnicas	
Dimensões com embalagem (LxAxP) cm	79,8x99,4x72
Dimensões sem embalagem (LxAxP) cm	76,1x96,2x69
Peso com embalagem (kg)	51,5
Peso sem embalagem (kg)	50
Volume do forno (litros)	96
Volume do forno auxiliar (litros)	39
Área útil da prateleira cm²	2.520
Características elétricas	
Tensão de entrada (V)	**BF675BRNNA:** 127 / **BF675BRRNA:** 220
Frequência (Hz)	50/60
Lâmpada do forno (W)	2x25
Resistência de aquecimento (W)	1600
Máx. Corrente de entrada (A)	13,12 (127 V) ou 7,57 (220 V)
Potência dos queimadores (GLP e GN)	
Potência do queimador semirrápido (kW)	1,8
Potência do queimador rápido (kW)	2,5
Potência do queimador Quadrichama (kW)	3,35 (GLP) / 3,45 (GN)
Potência do forno (kW)	2,95 (GLP) / 3,1 (GN)
Pressão estática do gás GLP (kpa)*	2,75
Pressão estática do gás GN (kpa)*	1,96
Pressão dinâmica do gás GLP (kpa)**	1,96
Pressão dinâmica do gás GN (kpa)**	1,47
Rede sem fio	
Padrão de rede sem fio	IEEE 802.11n
Segurança	WPA2
Frequência de Operação	2.4 GHz

*Pressão estática: no injetor
**Pressão dinâmica: no injetor, com todos os queimadores ligados

ANATEL

2498-13-9354

(01)07891129220409

Este produto contém a placa XPWC, código de homologação Anatel 2498-13-9354.

Resolução 506

Este equipamento opera em caráter secundário, isto é, não tem direito a proteção contra interferência prejudicial, mesmo de estações do mesmo tipo, e não pode causar interferência a sistemas operando em caráter primário.

9. Solucionando Problemas

Atenção:

Se você sentir cheiro de gás:
- Não acione os interruptores elétricos;
- Não ligue exaustor, ventilador ou nenhum outro de aparelho;
- Não acenda qualquer tipo de chama;
- Feche o registro de gás junto ao botijão ou da rede de gás;
- Abra todas as portas e janelas para arejar o ambiente;
- Caso o problema não seja identificado e solucionado, contate a Rede de Serviços Brastemp.

Ocorrência	Procedimentos:
O queimador não acende	Verifique: • Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque estas por uma adequada; • Se o registro de gás junto ao botijão está aberto; • Se o botijão está vazio ou se há gás na rede; • Se os queimadores (bocas) ou o acendedor do queimador estão sujos ou molhados; • O perfeito posicionamento das bocas de saída de gás junto aos acendedores dos queimadores; • Se há falta de energia elétrica.
A chama está baixa e não aumenta	Verifique: • Se há chama em todos os furos; • Se o gás do botijão está no fim ou se a torneira do registro não está aberta.
A chama está sujando as panelas	Verifique: • Se o gás do botijão está no fim.
A chama se apaga de vez em quando	Verifique: • Se há corrente de ar na direção do fogão; • Se todos os queimadores estão encaixados corretamente; • Se o gás está acabando.
Sem sinal de rede sem fio	• Verifique se a opção de Wireless foi ativada no produto. Indo ao menu Configurações, na opção Wireless; • Certifique-se de que seu roteador está ligado; • Verifique a possibilidade de aproximar o roteador do produto ou mesmo usar um repetidor de sinal (não acompanha o produto).
Dificuldade em conectar na rede sem fio	• Verifique o nome de usuário e senha da sua rede Wireless; • Garanta que o tipo de protocolo de segurança correto está definido na sua rede; • Verifique se há números de IPs disponíveis no seu roteador; • Verifique se o tipo de rede Wireless é suportado pelo seu roteador; • Para mais informações, vá até a sessão 3.1 Wireless deste manual

Ocorrência	Procedimentos:
A luz do forno não acende	Verifique: • Se há lâmpada no interior do forno; • Se o plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada; • Se há mau contato na tomada ou se há falta de energia elétrica; • Se a lâmpada está queimada; • Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou; • Se a lâmpada está de acordo com a tensão da rede.

11. Questões Ambientais

Embalagem

A Brastemp procura, em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como feitas de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo destinados, preferencialmente, a recicladores.

Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

12. Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a **Central de Relacionamento Brastemp**. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto, que podem ser encontrados na etiqueta que está localizada na parte traseira do fogão com o logotipo da Brastemp.

Entre em contato com a **Rede de Serviços Brastemp** através dos números de telefone abaixo:
- Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
- Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

13. Termo e Condições de Uso

O produto possui a habilidade de conexão com um aplicativo remoto, instalado em um aparelho celular ou tablet, através dos sistemas operacionais Android e iOS a partir das versões Android 4.1.2 e iOS 5, utilizando um roteador sem fio. Essa conexão permite que o aplicativo remoto faça download de receitas para o produto, bem como que o produto envie notificações de assamento para o celular ou tablet.

- O "Aplicativo Licenciado" deverá se conectar ao produto apenas dentro de uma rede sem fio doméstica, não havendo comunicação entre ambas as partes fora da cobertura da rede cadastrada.
- A Whirlpool não se responsabiliza pela disponibilidade de internet na casa do usuário.
- A Whirlpool não se responsabiliza também pela qualidade do sinal de internet, quedas ou inatividade do mesmo.
- A Whirlpool não se responsabiliza caso a tecnologia de conexão do roteador não seja compatível com a do produto.
- No caso de perda de conexão entre aplicativo e produto, a Whirlpool não se responsabiliza por atrasos ou perda de notificações das receitas.
- No caso de perda de conexão entre aplicativo e produto, a Whirlpool não se responsabiliza por erros no download de receitas.
- No caso de perda de conexão entre aplicativo e produto, a Whirlpool não se responsabiliza por erros no download de fotos.

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 primeiros meses — garantia legal;
- 9 últimos meses — garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou **Rede de Serviços Brastemp**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da **Rede de Serviços Brastemp**. Apenas as **Redes de Serviços Brastemp**, a Whirlpool S.A., ou a quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- Na instalação do produto, não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para a instalação, tais como nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc.;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização, do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Rede de Serviços Brastemp**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela **Rede de Serviços Brastemp** ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. — Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e etc.;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação e etc.

Importante:

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS.

Recomendamos que, no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha.

Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto;
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina, tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia;
- Chamados relacionados à orientação de uso de eletrodomésticos cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como botões de comando e puxadores, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:
A Whirlpool S.A. — Unidade de Eletrodomésticos não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
A Whirlpool S.A. — Unidade de Eletrodomésticos reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

Atenção:
Para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia.
Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675 | Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas, ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, Ligue: 0800 970 0999